

Bigarò

Mosto Parzialmente Fermentato Rosè

<i>Vitigno:</i>	Uve Brachetto e Moscato al 50 %, la percentuale può subire alcune variazioni a seconda delle caratteristiche delle uve nelle singole annate.
<i>Origine delle uve:</i>	Le uve crescono nelle colline di Agliano d'Asti e Nizza Monferrato.
<i>La vendemmia:</i>	La raccolta di queste uve avviene solitamente tra la prima e la seconda settimana di Settembre, con raccolta manuale e selezione dei grappoli.
<i>La vinificazione:</i>	<p>In cantina le uve sono state pigiate con delicatezza per preservarne tutti i profumi, il mosto macera con le vinacce per 4/5 giorni in modo da estrarre tutto il colore ed il corredo aromatico.</p> <p>Dopo la svinatura, la fermentazione prosegue a bassa temperatura in autoclave con presa di spuma. L'imbottigliamento avviene in condizioni isobariche, poco prima di essere avviato al mercato.</p>
<i>I caratteri:</i>	<p>Di colore cerasuolo con riflessi violacei. Il profumo è ampio e suadente con ricordi di fragoline di bosco, il lampone e la rosa.</p> <p>Il sapore è dolce ma ben supportato dalla presenza di acidità che lo rende fragrante ed equilibrato.</p>
<i>Gradazione alcolica:</i>	5,0 % Vol. di alcool effettivo e 13 % Vol. di alcool potenziale.
<i>Conservazione:</i>	Vino giovane e fruttato, esprime tutta la sua gradevolezza appena dopo la presa di spuma o nei mesi immediatamente successivi.
<i>A tavola:</i>	E' piacevolissimo da degustare in compagnia di dolci al cucchiaio, torte, paste secche, crostate con marmellate ai frutti rossi e sorbetti. Perfetto anche per il consumo lontano dai pasti per accompagnare un momento da dedicare a se stessi.
<i>Temperatura di Servizio:</i>	4/5 °C.

ELIO PERRONE

Castiglione Tinella (CN) Italia - Tel. 0141855803 - perrone@elioperrone.it - www.elioperrone.it